

Der Landwirth.

Wochenbeilage zum „Wiesbadener General-Anzeiger“

Nr. 41.

Wiesbaden, den 21. November 1900.

15. Jahrgang

Die Pichelfeinsternmaschine.

Das Pichelfeinsternfleisch, ein niederbairisches Gericht, genießt als besonders stärkende, kräftige Speise einen Welt Ruf. Auch Fürst Bismarck genoss das Gericht auf Anrathen seines Arztes nach überstandener, schwerer Krankheit sehr häufig mit großem Appetit. Die verstorbene Kaiserin von Oesterreich war eine große Verehrerin dieses Gerichtes und sowohl für sich, wie auch für den Kaiser von Oesterreich wurden Pichelfeinsternmaschinen bestellt. Neuerdings wurde auch für die Hofküche des deutschen Kaisers in Berlin eine Pichelfeinsternmaschine aus Frauendorf bestellt.

Der Name des Fleischgerichtes kommt daher, daß die Bewohner der Donau-Ebene (Straubinger Gegend) als praktische Leute gelegentlich ihrer beliebigen Ausflüge nach dem reizend im bairischen Walde gelegenen „Pichelfeinstern“ in eigenen Blechkasserolen das bereits zu Hause zerhackte und mit den nöthigen Ingredienzien versehene Fleisch mitzunehmen und an Ort und Stelle über einer Spiritusflamme zu kochen pflegen.

Die Zubereitung in der herrlichen Waldluft im Verein mit dem genossenen „Pichelfeinsternfleisch“ erzeugt allerdings einen Durst, den mit köstlichem bairischen Bier zu löschen ein Göttergenuss ist. Die Hauptsache ist, daß das außerordentlich wohlschmeckende, kräftig würzige Fleischgericht vorzüglich ist. In der Regel wird es aber ganz falsch präpariert, und was man in Wirtschaften gewöhnlich als solches bezeichnet, ist eben nichts. Zu Ruh und Frommen aller Menschen, welche zum erstenmal etwas Anderes als die tägliche Kost genießen wollen, geben wir das genaue Rezept an, wie es gefertigt werden soll. Zur Zubereitung gehört vor Allem ein passendes Gefäß zum Kochen des Gerichtes, eine aus zwei ineinandergreifenden Theilen bestehende Blechkasserole, welche so fest schließt, daß man sie auf dem Feuer kochen kann, sobald der Deckel zum Kochen wird. Das Untergestell, auf welchem das Casserol aufsteht, besteht aus schirmartig verbundenen Theilen und ist zusammenlegbar. Dasselbe findet nebst der Spirituslampe nehm im Casserol Platz, weshalb diese Maschine außer für den Haushalt besonders praktisch für die Reise und den Landaufenthalt ist. Auf der Jagd und bei Picnics dient das zusammenlegbare Untergestell als Windschutzmittel.



Unter dem Namen „Pichelfeinsternmaschine“ ist die Blechkasserole von der Vereins-Centrale Frauendorf (Post Wilsb. in Niederbayern) vorrätig zu haben und kostet Größe 1 (für 2 Personen) 17 cm. Durchmesser Mk. 4., Größe 2 (für 4 Personen) 22 cm. Durchmesser Mk. 4.50, Größe 3 (für 6 Personen) 27 cm. Durchmesser Mk. 5.40, Größe 4 (für 8-10 Personen) 31 cm. Durchmesser Mk. 6.50, Größe 5 (für 12-14 Personen) 36 cm. Durchmesser Mk. 8. Diese geschützten Geschirre enthalten den Abdruck des Original-Rezeptes (dasselbe enthält auch eine Anweisung zur Zubereitung von Hühnern, Fischen und Hasen auf Pichelfeinsternart) und sind sowohl Rezept wie Casserole zum Schutze gegen Nachahmungen mit der Fabrikmarke versehen. Aufgetragen wird das Gericht ohne weiteres gleich in der Pichelfeinsternmaschine, denn es ist ein vollständiges Essen ohne jede Zugabe und wird in Bayern oft als Abendessen gewöhnt. „Junggefallen“ bereiten es sich gern selbst. Aber auch der Hausfrau ist an an „bewegten“ Tagen, wie bei großer Wäsche, Reinmachen usw. ein bestimmtes, raschgefertigtes Gericht für den Mittagstisch. Während im Umzuge bewahrt sich die Pichelfeinsternmaschine vorzüglich. Wird die Casserole tags vorher schon gefüllt, oder werden doch wenigstens die Zutaten zum Einlegen vorbereitet, so ist ein vollständiges, wohlschmeckendes und nahrhaftes Gericht rasch mitten im Umzugsstrudel herzustellen.

Der in solchen Fällen meistens improvisierte Götterstisch braucht nicht mit Bestehen gedeckt werden, im Nothfall läßt sich „Pichelfeinstern“ auch „auslöpfeln“. Liebe praktische Freunde heften die Aufmerksamkeit, uns bei unserem letzten Umzuge hat hier üblichen Blumenpenden ein Körbchen in die neue Wohnung zu senden, welches mit einer wohlgefüllten Pichelfeinsternmaschine, dem dazu gehörigen Brennaparat, einem bairischen Spiritus, sowie einigen Tellern und Löffeln besetzt war. Obenauf lag eine Karte, auf welcher von lieber Hand stand:

„Guten Appetit! Wohl bekomms!“

Wer also ein echtes Pichelfeinsternfleisch sich bereiten will, dem seien die Frauendorfer Original-Pichelfeinsternmaschinen als Warmste empfohlen. Als schönes und praktisches Festgeschenk wird sie dem Geber aufrichtigen Dank eintragen.

Die Maschinen werden, wie schon erwähnt, von der Vereins-Centrale Frauendorf (Post Wilsb. in Niederbayern) hergestellt und zu mäßigen Preisen angeboten.

Eine bairische Hausfrau.

Camembert-Käse.

Bei der Beantwortung der Frage: „Wie wird Camembert-Käse hergestellt?“ ist zunächst zu beachten, daß sich die Käseerei nicht nach Rezepten erlernen und betreiben läßt; Käseerei muß durch eigenhändiges Arbeiten in der Praxis erlernt und erprobt sein, und kann dann wohl auch ein erfahrener Käser ihm unbekannte Fabrikationsmethoden auf Beschreibung nachahmen.

Camembert, ein feiner französischer Weichkäse, der in den letzten Jahren auch mehr und mehr mit Erfolg bei uns fabriziert worden ist, wird aus frischer, reiner Vollmilch bereitet, und Grundbedingung für die Herstellung eines feinen Produktes ist, daß die Milch von vorzüglichster Güte sein muß. Das Dazulegen erfolgt bei Temperaturen von 28-30 Grad Celsius in ca. 3 bis 4 Stunden, und muß dabei auf Verwendung eines sehr guten, frischen Labes gesehen werden. Die Temperatur der Käseflube soll nicht unter 15 Grad C. sinken und liegt am besten zwischen 15-18 Grad Celsius.

Ist die Käsemasse bruchreif, d. h. bricht dieselbe über den eingetauchten Finger glatt ab, ohne viele feine Flocken am Finger haften zu lassen, so erfolgt ein Verschneiden der Bruchmasse in große Würfelstücke (nach französischer Methode wird sie nicht verschritten), und beginnt dann nach kurzer Zeit das Ausschöpfen des Bruches in die Blechform. Die Formen, welche zum Abfließen der Molke ringsum kleine Löcher besitzen, sind 12 Centimeter im Durchmesser und etwa 12 bis 14 Centimeter hoch; dieselben stehen auf Wimpermaten, welche das Abfließen der Molke begünstigen. Das Ausschöpfen des Bruches muß sehr vorsichtig ausgeführt werden und geschieht mittels eines flachen Löffels, welcher der Größe der Form angepasst ist. Jeder Abstoß wird möglichst ohne Zerreißen in die Form gebracht.

Nachdem so ganz allmählich die Formen angefüllt sind — auf eine Form gehen etwa 2½ bis 3 Kilogramm Vollmilch — läßt man dieselben mehrere Stunden zum Abfließen stehen, nur muß man darnach sehen, daß die Käsemasse sich gleichmäßig in der Form zusammenzieht und nicht theilweise an den Wänden anhaftet.

Hat sich der Käse nach mehreren Stunden genügend zusammengesogen, so wird derselbe gewandt und dabei auf trockene Wimpermaten gebracht. Das Wenden erfordert Uebung und Geschicklichkeit, damit eine gute Form erhalten bleibt und kein Zerbrechen der noch immerhin weichen Masse eintritt. Nach dem zweiten, mehrere Stunden später erfolgten Wenden, oder auch beim dritten Wenden, hat sich die Käsemasse schon so weit gesetzt, daß die Käse nun in etwa 4 bis 5 cm. hohe Formringe gelegt werden. Nachdem die Käse innerhalb 12 bis 24 Stunden unter mehrmaligem Wenden genügend abgelaufen, beginnt in den Formringen das Salzen, indem der Käse oben gleichmäßig fein mit Salz bestreut wird. Nach 12 bis 24 Stunden wird dann der Käse wiederum gewandt und auf der anderen Seite sowie am Rande gesalzen. Sind die Käse nun innerhalb 2 bis 3 Tagen in den Formringen genügend fest geworden, so werden sie in dem Trockenraum auf Wimpermaten oder Stroh zum Trocknen ausgelegt und jeden Tag gewandt unter öfterer Erneuerung der Unterlagen.

Gezielte Temperatur und Feuchtigkeit des Trockenraumes sind für ein gutes Werden des Käses von größter Bedeutung, da hieron die gewünschte Pilzentwicklung für den Käse in erster Linie abhängt. Die Temperatur soll 14 bis 16 Gr. C. betragen. Die Feuchtigkeit muß sich nach der Beschaffenheit der Käse einigermaßen beeinflussen lassen, jedoch muß Zugluft auf den Käse vermieden werden. Bei täglichem Wenden hat sich der Käse innerhalb 10 bis 12 Tagen mit einem anständig weichen und dann ins Blaue übergehenden Schimmel überzogen. Ist diese Schimmelbildung zur vollen Entwicklung gelangt, so kommt der Käse in den Reifungskeller — oder ev. in die unteren Lager im Trockenraum —, welcher eine Temperatur von 10 bis 13 Grad C. haben soll. Im weiteren Verlauf des Reifungsvorganges bilden sich dann auf den blauen Schimmelflecken röhrlöcherliche Stellen, und nimmt die Oberfläche allmählich eine feuchte, etwas schmierige Beschaffenheit an. In diesem Zustande, etwa 3 bis 4 Wochen alt, wird der Käse in Staniol verpackt und zum Versandt gebracht. (Der echte französische Käse wird nicht in Staniol verpackt.) Häufig findet man aber auch schon eben angeschimmelte frische Käse auf dem Markte, welche ansehnlich gerade genommen werden sollen. Ueber den Geschmack läßt sich eben nicht streiten.

Milch ist die verkäserte häufig ihre Milch in Folge Ueberfüllung des Euters, Schwäche der Euterdrüsen oder Liegen auf zu harter Streu. Dagegen ist zu empfehlen, die Käse schon einige Tage vor dem Kalben und nach diesem alle sechs Stunden zu melken, das Liegen in genügend trockener, warmhaltender Streu, das Waschen des Euters mit lauwarmem Eichenrindestaub mehrmals täglich. Wenn die Käse großen, soll man sie vor dem Abgang aus dem Stalle und zwei Mal täglich auf der Weide melken, dann wird das Auslaufen der Milch verhindert.

Die Ostheimer Weichsel.

Ist die anspruchloseste und beste Weichsel, die in jedem Boden und jeder Lage gut gedeiht und nirgend fehlen sollte.

Die Ostheimer Weichseln vermehren sich sehr durch Wurzelaufläufer und brauchen daher nie veredelt zu werden. Die Frucht wird mittelgroß und zeitig vor der gewöhnlichen Weichsel schon im halben Juli. Das Wachstum ist strauchartig, doch kann diese Sorte auch mit Vortheil baumartig gezogen werden und eignet sich so zu herrlichen Weichselbaumalleen, Partgruppierungen und Einzelpflanzungen. Strauch-

artig unter Scheere gehalten, gibt die Ostheimer Weichsel das beste und einträglichste Material zu fruchtbarsten lebendigen Zäunen. Die alljährliche Tragbarkeit ist wahrhaft außerordentlich, ein einziger Strauch bringt viele Tausende von schwarzrothen, höchst saftigen Früchten. Da die Weichsel auch mit minder gutem Boden vorlieb nimmt, eignet sie sich zur rentierlichen Anpflanzung von sandigen Abhängen und dergleichen.

Wir zeichnen nachstehend in Kurzem ihre vorzüglichsten Eigenschaften auf:

1. Besitzt sie einen gewürzhaften aromatischen Geschmack.
2. Die Früchte lassen sich leicht trocknen und behalten in diesem Zustande viel Fleisch.
3. Eingemacht sind die Früchte eine ebenso delikate als pikante Speise.
4. Der Genuß der Früchte ist der Gesundheit äußerst zuträglich und bewirkt eine merkliche Blutreinigung.
5. Aus ihnen fertigt man die besten Liqueure und einen vorzüglichen Saft, weshalb sie in den Apotheken und Konditoreien etc. sehr stark benutzt werden.
6. Trägt sie ganz vorzüglich in östlicher und nördlicher Lage am Spalier, ist aber auch als Allee- und Plantagenbaum sehr schätzbar.
7. Die Sträucher nehmen mit dem schlechtesten Boden vorlieb und tragen in dünnem Sandboden vollauf in jedem Jahrgang, auch in solchen, wo andere Kirscharten gänzlich mißrathen.

Wir ersehen hieraus, daß es keine Kirschen- noch Weichsel-sorte gibt, die in der Obstindustrie eine so wichtige Rolle spielt als die Ostheimer Weichsel und verdient sie daher zu Millionen verbreitet zu werden.

Zur Zeit hat die Praktische Gartenbau-Gesellschaft in Bayern zu Frauendorf (Post Wilsb.) von dieser allbekannten hochgeschätzten und allereinträglichsten Fruchtart wieder tausende recht schöner und kräftiger Ausläufer abgebar und liefert dieselben zu folgenden fixen Preisen:

1 Stück 50 Pfg., 12 Stück 4 Mk., 25 Stück 7 Mk., 100 Stück 20 Mk. — Sehr schöne Hochstämme, Allee- und Plantagenbäume von dieser Sorte a Stück 1 Mk. 50 Pfg., 100 Stück 120 Mk.

Allerlei Praktisches.

Was es sich um den raschen Erfolg der brauchten Muskelkräfte handelt, ist, wie neuere physiologische Untersuchungen überzeugend dargelegt haben, das Verzehren einiger Stücke Zucker, in Kaffee, Wein oder Wasser aufgelöst, das zweckentsprechendste Mittel. Diese Wirkung des Zuckergenusses wird von allen medizinischen Autoritäten zugegeben, in der Praxis bewährt sie sich dadurch, daß Sportleute, Touristen, Alpinisten und Soldaten über große Anstrengungen wesentlich leichter hinwegkommen, wenn sie in gemessenen Zwischenräumen Zucker zu sich nehmen. Es ergibt sich daraus, daß der Zucker als muskelbildende Substanz in der täglichen Ernährung der Erwachsenen wie der Kinder eine größere Rolle spielen sollte als manche Hausfrau ihm zuweist.

Handel und Verkehr.

Marktbericht für den Regier.-Bezirk Wiesbaden.

Fruchtpreise, mitgetheilt von der Preisnotirungskommission der Landwirtschaftskammer für den Regierungsbezirk Wiesbaden am Fruchtmarkt zu Frankfurt a. M. Montag, 19. November, Nachmittags 12½ Uhr. Der 100 Kilo gute marktübliche Waare, je nach Qual., loco Frankfurt a. M. Weizen, hies., neuer Mt. 16.10 bis 16.25, Roggen, hies., 14.50 bis 14.75, Gerste, hies. und Pilsener (neue) Mt. 16. bis 16.25, Dinkelruss Mt. 16. bis 16.25, Hafer, hies., (feine Sorten bis zu 14.75) Mt. 13. bis 14., Raps, hies. nominal Mt. — bis —, — Fru und Stroh Notierung vom 17. Nov.: Fru (neue) 7.80 bis 9. —, Roggenstroh (Rangstroh) 6. — bis 6.60 Mt.

* Dies, 17. Nov. Weizen, neuer, Mt. 16.37 bis 16.87, Roggen, neuer, Mt. 14.66 bis 15.06, Gerste Mt. 13.84 bis —, Hafer (alter) —, (neuer) Mt. 13. — bis —, Raps Mt. — bis —.

* Mannheim, 19. Nov. Antliche Notierung der dortigen Weizen (eigene Depesche). Weizen, pflüger 17.25 bis —, Mt., Roggen, pflüger 15. — bis 15.25 Mt., Gerste, pflüger 16. — bis 16.75 Mt., Hafer, baiderlei 14. — bis 15. — Mt., Raps 51. — bis — Mt.

Obdurschnittspreise erscheinen erst wieder im Sommer.

* Frankfurt, 19. Nov. Der heutige Viehmarkt war mit 374 Ochsen, 35 Bullen, 755 Kühen, Mindern und Stieren, 290 Kälbern 799 Hammeln, 0 Schafälamm., 0 Ziegen, 0 Ziegenälamm., 1299 Schweinen beladen. Die Preise hielten sich per 50 Kilo Schlachtgewicht wie folgt: Ochsen: a. vollfleischige, ausgewählte höchsten Schlachtwerthes bis zu 6 Jahren 69-71 Mt., b. junge fleischige, nicht ausgewählte und ältere ausgewählte 65-67 Mt., c. mäßig genährte, junge, gut genährte ältere 60-63 Mt., d. gering genährte jeden Alters 60-65 Mt., Bullen: a. vollfleischige höchsten Schlachtwerthes 53-55 Mt., b. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 49 bis 51 Mt., c. gering genährte 60-65 Mt., Kühe und Färsen (Stiere und Rinder): a. vollfleischige, ausgewählte Färsen (Stiere und Rinder) höchsten Schlachtwerthes 62-64 Mt., b. vollfleischige, ausgewählte Kühe höchsten Schlachtwerthes bis zu 7 Jahren 58-60 Mt., c. ältere ausgewählte Kühe und wenig gut entwickelte jüngere Kühe und Färsen (Stiere und Rinder) 38-39 Mt., d. mäßig genährte Kühe und Färsen (Stiere und Rinder) 30-32 Mt., e. gering genährte Kühe und Färsen (Stiere und Rinder) 28 bis 29 Mt., Bezahlt wurde für 1 Pfund: Kälber: a. feinstes Mast (Vollm. Mast) und beste Sauglader (Schlachtgewicht) 0 bis 60 Pfg., d. ältere gering genährte Kälber (Pferfer), —, Schafe: a. Rastämmer u. jüngere Mastämmer (Schlachtgewicht) 58-60 Pfg., b. ältere Mastämmer (Schlachtgewicht) 45-47 Pfg., c. mäßig genährte Hammeln und Schafe (Wergschafe) (Schlachtgewicht) 38-40 Pfg., Schweine: a. vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen im Alter bis zu 1½ Jahren (Schlachtgewicht) 50 bis 60 Pfg., (Lebendgew.) 46-47 Pfg., b. fleischige (Schlachtgew.) 58-60 Pfg., (Lebendgew.) 45 Pfg., c. gering entw. oder, sowie Sauen und Eber, (Schlachtgewicht) 60-65 Pfg., d. ausländische Schweine unter Angabe der Herkunft 60-65 Pfg.

Die Preisnotirungskommission.

Amts-Blatt



Erscheint täglich.

der Stadt Wiesbaden.

Erscheint täglich.

Druck und Verlag der Wiesbadener Verlagsanstalt Emil Vommert in Wiesbaden.

Geschäftsstelle: Mauritiusstraße 8. — Telephon No. 199

Nr. 272.

Mittwoch, den 21. November 1900.

XV. Jahrgang.

Ämtlicher Theil.

Bekanntmachung.

Die Abänderung des Flächlinienplans für die Distrikte **Leberberg, Schöne Aussicht und Königstuhl** hat die Zustimmung der Ortspolizeibehörde erhalten und wird nunmehr im Rathhaus, 1. Obergeschoß, Zimmer Nr. 35, innerhalb der Dienststunden zu Jedermanns Einsicht offen gelegt.

Dies wird gemäß § 7 des Gesetzes vom 2. Juli 1875, betreffend die Verlegung und Veränderung von Straßen pp. mit dem Bemerken hierdurch bekannt gemacht, daß Einwendungen gegen diesen Plan innerhalb einer präklusivischen, mit dem 17. ds. Mts. beginnenden Frist von 4 Wochen beim Magistrat schriftlich anzubringen sind.

Wiesbaden, den 12. November 1900.

218 Der Magistrat: R. R. Krobenius

Bekanntmachung.

Die ledige Köchin **Anna Fischer**, geboren am 18. April 1861 zu Eisenach, früher Zahnstraße No. 25 wohnhaft, entzieht sich der Fürsorge für ihr Kind, sodas daselbe aus öffentlichen Mitteln unterhalten werden muß.

Wir bitten um Mittheilung ihres Aufenthaltsortes.

Wiesbaden, den 15. November 1900.

Der Magistrat.

4410 Armen-Verwaltung. M a n g o l d.

Bekanntmachung.

Die Betheiligten werden davon in Kenntniß gesetzt, daß die Acciserückvergütungen für Monat Oktbr. l. Js. zur Zahlung angewiesen sind. Die Beträge können gegen Empfangsbestätigung innerhalb der nächsten 14 Tage in der Abfertigungsstelle — Friedrichstraße 15, Part., Zimmer No. 1, während der Zeit von 8 Vorm. bis 1 Nachm. und 3—6 Nachm. in Empfang genommen werden.

Wiesbaden, den 14. November 1900.

Stadt Accise-Amt.

Andreasmarkt — Wiesbaden.

Am Freitag, den 23. November 1900, Vorm. 10 Uhr, werden im Acciseamtsgebäude 4 Karussellplätze und 1 Platz für Dampfkarussell öffentlich meistbietend versteigert.

Die Ausloosung der Verkaufsstände findet am 4. Dezember, Vormittags 9 $\frac{1}{2}$ Uhr, diejenige der Kaffeestände, Waffelbäcker und Zuderwaaren am gleichen Tage, Nachmittags 3 $\frac{1}{2}$ Uhr statt.

Die bezüglichen Bedingungen werden auf Anfordern kostenlos zugesandt, in den Terminen aber auch bekannt gegeben.

4450

Stadt. Accise-Amt.

Heute, Mittwoch, von Vormittags 8 Uhr ab, wird das bei der Untersuchung minderwerthig befundene Fleisch **einer Kuh zu 35 Pfg.**

das Pfund unter amtlicher Aufsicht der unterzeichneten Stelle auf der Freibank verkauft.

An Wiederverkäufer (Fleischhändler, Metzger, Wurstbereiter und Wirthe) darf das Fleisch nicht abgegeben werden.

4541

Städtische Schlachthaus-Verwaltung.

Bekanntmachung.

betreffend die landwirthschaftliche Unfallversicherung.

Die fünfjährige Zeitdauer der bisherigen Abschätzung der land- und forstwirthschaftlichen Betriebe ist am 31. December 1899 abgelaufen, es wäre daher eine Neuabschätzung mit Wirkung vom 1. Januar 1900 ab vorzunehmen gewesen.

Mit Rücksicht darauf jedoch, daß infolge der abändernden Bestimmungen des Gesetzes vom 30. Juni 1900 bis zum 1. Januar 1902 ein völlig neues Kataster aufgestellt werden muß, hat der Vorstand der hessen-nassauischen landwirthschaftlichen Berufsgenossenschaft beschlossen,

die Beiträge für die beiden Jahre 1900 und 1901 noch auf Grund des alten Katasters (Unternehmerverzeichnisses) ohne Aenderung der Einheitsätze und des Gehrentariffs zu erheben.

Mit dieser Maßnahme hat sich das Reichs-Versicherungs-Amt einverstanden erklärt, sofern die Rechte der Betriebsunternehmer durch Neuauslegung der Unternehmerverzeichnisse gewahrt werden.

Um nun das Unternehmerverzeichniß der Sektion Wiesbaden (Stadtkreis) vor der Offenlegung berichtigen und vervollständigen zu können, werden die hiesigen land- und forstwirthschaftlichen Betriebsunternehmer, einschließlich der Handelsgärtner, in ihrem eigenen Interesse hierdurch aufgefordert,

sämmtliche im laufenden Jahre eingetretenen aber noch nicht angemeldeten **Betriebseröffnungen, Betriebseinstellungen und Betriebsveränderungen** ungesäumt bei der Gemeindebehörde (Magistrat) anzumelden, dabei auch die nach dem Gesetz vom 30. Juni 1900 als land- und forstwirthschaftliche **Nebenbetriebe** anzusehenden Unternehmungen zu berücksichtigen.

Als land- und forstwirthschaftliche Nebenbetriebe bezeichnet das Gesetz solche Unternehmungen, welche der Unternehmer neben seiner Land- und Forstwirtschaft, aber in wirtschaftlicher Abhängigkeit von derselben betreibt, und es sind insbesondere dazu solche Betriebe zu rechnen, welche ausschließlich oder vorzugsweise bestimmt sind

1. zur weiteren Bearbeitung oder Verarbeitung von Erzeugnissen der Land- oder Forstwirtschaft des Unternehmers,
2. oder zur Befriedigung von Bedürfnissen seiner Land- oder Forstwirtschaft,
3. oder zur Gewinnung oder Verarbeitung von Bodenbestandtheilen seines Grundstücks.

Die Anmeldungen sind im Rathhause Zimmer 27 (erstes Obergeschoß) während der Dienststunden **mündlich** zu Protokoll zu geben.

Wiesbaden, den 18. November 1900.

4503

Der Stadtausschuß

als Vorstand der Sektion Wiesbaden (Stadtkreis) der hessen-nassauischen landwirthschaftlichen Berufsgenossenschaft.

In Vertr.: **Hef.**

Bekanntmachung.
Der Mehrerlös von den bis 15. September 19. 0 einschließ-
lich bei dem städtischen Leihhause hier verfallenen und
am 22. Oktober 1900 versteigerten Pfänder No.

42931	43728	43904	44887	45227	45969	45984	46168	46183	46200
46201	46202	46203	46250	46306	46317	46327	46360	46364	46389
46406	46422	46429	46440	46443	46469	46470	46501	46506	46543
46550	46558	46600	46617	46624	46639	46644	46666	46685	46696
46714	46725	46745	46746	46751	46755	46772	46781	46820	46823
46838	46896	46910	46918	46933	46938	46954	46994	47001	47005
47010	47036	47044	47049	47054	47071	47074	47096	47100	47103
47106	47107	47110	47116	47138	47142	47148	47162	47169	47192
47195	47210	47227	47244	47266	47288	47298	47299	47311	47313
47325	47331	47356	47381	47384	47476	47498	47505	47597	47598
47599	47600	47617	47623	47627	47629	47650	47651	47658	47668
47671	47672	47683	47704	47737	47738	47739	47740	47741	47746
47753	47775	47785	47786	47787	47798	47799	47800	47815	47819
47843	47866	47895	47897	47901	47913	47914	47923	47925	47933
47959	47969	47976	48025	48031	48037	48045	48054	48073	48109
48144	48151	48153	48159	48169	48175	48179	48192	48210	48233
48253	48300	48319	48323	48335	48378	48381	48391	48436	48451
48455	48476	48478	48479	48492	48497	48501	48514	48523	48534
48555	48569	48592	48620	48627	48638	48645	48647	48650	48661
48666	48667	48677	48699	48713	48718	48730	48754	48822	48834
48845	48854	48859	48862	48864	48875	48878	48885	48891	48899
48915	48970	48986	49005	49051	49060	49062	49074	49131	49191
49192	49193	49195	49197	49199	49243	49249	49314	49316	49343
49359	49362	49367	49383	49100	49405	49443	49452	49461	49465
49469	49485	49495	49497	49514	49522	49526	49536	49596	49597
49599	49602	49621	49632	49633	49671	49674	49682	49686	49700
49702	49711	49716	49726	49730	49733	49734	49735	49736	49737
49741	49747	49773	49777	49788	49790	49801	49814	49821	49823
49831	49835	49838	49839	49840	49841	49842	49854	49855	49885
49912									

kann gegen Aushändigung der Pfandscheine bei der Leihhaus-
Kasse hier in Empfang genommen werden, was mit dem
Bemerkung bekannt gemacht wird, daß die bis zum 22. Ok-
tober 1901 nicht erhobenen Beträge der Leihhaus-Anstalt
anheimzufallen.

Wiesbaden, den 16. November 1900.

4465

Die Leihhaus-Deputation.

Dienstboten-Abonnement.

Das Abonnement für Verpflegung erkrankter Dienst-
boten im städtischen Krankenhaus besteht auch für das Jahr
1901 fort, und der Beitrag mit 6 Mark für jeden Dienst-
boten wird für das kommende Kalenderjahr bei den neu
angemeldeten und den seitherigen Abonnenten von Mitte
Dezember ex. ab durch unseren Kassenboten erhoben, wenn
das Abonnement von den betreffenden Herrschaften bis dahin
nicht abgemeldet wird. Das Abonnement hat zum Zweck,
der Dienstherrschaft Gelegenheit zu geben, ihre den Dienst-
boten gegenüber bestehende **gesetzliche** Verpflichtung zur
unentgeltlichen Gewährung vollständiger Kur und Verpflegung
bis zur Dauer von 6 Wochen gegen Zahlung des ange-
gebenen Beitrags abzulösen und dem Krankenhaus zu über-
tragen. Es sollte im eigenen Interesse Niemand veräumen,
von unserer Einrichtung Gebrauch zu machen, zumal in
unserer Anstalt **jeder Kranke ohne Rücksicht auf den
Charakter seines Leidens** sofort Aufnahme finden
kann. **Zur ambulanten** Behandlung der abonnierten
Dienstboten, welche keiner besonderen Pflege bedürfen, findet
eine Sprechstunde täglich von 12 bis 1 Uhr Mittags im
städtischen Krankenhaus statt und zwar ebenfalls unentgelt-
lich, jedoch ausschließlich etwa notwendiger Arzneimittel.
Personen, welche im Gewerbebetrieb beschäftigt und dem-
gemäß zur Ortskranken-Kasse anzumelden sind, werden zum
Abonnement nicht angenommen. Die Abonnementbeding-
ungen liegen im Bureau der unterzeichneten Verwaltung
offen, können den Interessenten aber auch auf Wunsch zu-
gestellt werden.

4591

Wiesbaden, den 20. November 1900.

Städt. Krankenhaus-Verwaltung.

Bekanntmachung.

Der hinter dem Hause Viebricherstraße 13 herziehende
Feldweg No. 9038 des Lagerbuchs soll eingezogen werden.

Dies Vorhaben wird gemäß § 57 des Zuständigkeits-
Gesetzes von 1. 8. 83 zur öffentlichen Kenntniß gebracht,
daß Einwendungen hiergegen innerhalb einer mit dem

23. November ds. Jrs. beginnenden Frist von 4 Wochen bei
dem Magistrat hier schriftlich einzureichen sind.

Eine Zeichnung liegt im Rathhause auf Zimmer No. 51
zur Einsicht aus.

Wiesbaden, den 20. November 1900.

Der Ober-Bürgermeister.

J. B.: Körner.

4590

Volkszählung am 1. Dezember 1900.

Zu einer Besprechung über die für die Durchführung
der Zählung e.lassenen Vorschriften werden die Herren Zähler
hiermit auf

Donnerstag, den 22. November d. J.

und zwar diejenigen Herren, deren Familiennamen mit den
Buchstaben A—K beginnen, auf

Nachmittags 4 1/2 Uhr

und diejenigen Herren, deren Familiennamen mit den Buch-
staben L—Z beginnen, auf

Nachmittags 6 Uhr

in das Rathhaus, Zimmer No. 16 (Wahlssaal) höflichst ein-
geladen.

Wiesbaden, den 20. November 1900.

Der Vorsitzende der Zählkommission.

Wickel.

Fremden-Verzeichniß

vom 20. November (aus amtlicher Quelle).

Adler, Langgasse 32.

Rüpersp, Essen. — Brandenburg, Krefeld. — vom Dorp,
Köln. — Kühler m. Frau, Hadmersleben. — Strauß, Jngen.
m. Frau, Köln.

Megir, Thelemannstraße 5.

Medel H. m. Frau, Elberfeld. — von Rohe L., Kammer-
herr, Friedrichsfelde. — Wilczynski L., Lodz.

Wahnhof-Hotel, Rheinstraße 23.

Schmidt, Frk., Basel. — Mayer, Rfm., Stuttgart. —
Zieger, Rfm., Dresden. — Ficus, Inspettor, Homburg. —
Friedrich, Rfm., Stuttgart.

Schwarzer Bock, Kranzplatz 12.

von Starzynski A. m. Frau, Warschau. — Honig A.,
Rfm. m. Frau, Königsberg. — Lenke W., Major a. D., Ein-
bed. — Abel F. m. Frau, St. Jngbert. — Steinam B., Rfm.,
Würzburg.

Dietenmühle (Kuranstalt), Parkstraße 44.

Mende A., Frk., Bad Liebenstein. — Stephens J., Frk.,
New-York. — Riest, Fr., Hamburg.

Einhorn, Marktstraße 30.

Großfug, Rfm., Döbeln. — Schäfer, Rfm., München. —
Boßkühler m. Frau, Jintrop. — Debeloven, Königswinter.
Margraf, Rfm., Berlin. — Ergo, Rfm., Berlin. — Weber,
Oberförster, Seeligenstadt. — Geppert, Dr. phil., Höchst. —
Ed, Rfm., Köln. — Vock, Rfm., Karlsruhe.

Eisenbahn-Hotel, Rheinstraße 17.

Ehrenheim, Frankfurt. — Bauermeister, Rfm., Frank-
furt. — Malles, Rfm., Wien.

Engel, Kranzplatz 6.

Jacobi A., Fr., Heidelberg.

Englischer Hof, Kranzplatz 11.

Hey M., Rfm., Berlin.

Erbspring, Mauritiusplatz 1.

Schiff, Eupen. — Urban m. Frau, Craniensbaum. —
Steinmeh m. Frau, B.-Baden. — Bouter m. Frau, Duisburg.

Hotel Fuhr, Geisbergstraße 3.

Buchhold, Rfm., Barmen. — Holle, Rfm. m. Frau,
Hamburg. — Jungmann, Fr., München. — Stahn, Rfm.,
Dresden. — Reuter, Fr., Karlsruhe. — Clements, Fr., Eng-
land. — Titsch, Frk., England. — Titsch, England.

Gappel, Schillerplatz 4.

Glump, Rfm., Aachen. — Heeger, Rfm., Mailand. —
Rebentisch, Rfm., Köln. — Melchers, Rfm. m. Frau, Berlin.
— Hügel, Rfm. m. Bruder, Stuttgart.

Hotel Hohenzollern, Paulinenstraße 10.

Schouwenburg, Holland. — Schouwenburg, Frk., Hol-
land. — Meiß E., Direktor, Schalle.

Vier Jahreszeiten, Kaiser Friedrichplatz 1.

Forchhammer E., Kgl. Opernfänger, Dresden.

Sanorstein, Frl. Lehnerin, Berlin. — Schreff, Frl., Bamberg. — Hermann, Frl., Vorbeck. — Schröder, Frl., Berlin. — Vorbach, Frl., Bingen.

Goldenes Kreuz, Spiegelgasse 10.

Obee L., Frl., Kriegsfeld.

Sanatorium Lindenhof, Wallmühlstraße 43.

Pauer H., Frl., Chicago. — Pauer F., Frl., Chicago. — Wenzel E., Frl., Hannover. — Kirtin F., Frl., Charlottenburg. — v. Wietersheim, Frl., Viehan.

Metropole & Monopole, Wilhelmstraße 8

Dielmann, Direktor m. Frau, Zürich. — Landoner A. m. Frau, Köln. — Mayer G. m. Frau, Köln. — Vilsley P., New-York. — Oberst A., Berlin. — Lang A., Hotelbes. m. Frau, Bad Ems. — Kunz H., Berncastel. — Strauß, Ingen. m. Frau, Köln. — Kornelius M., Rechtsanwalt Dr., Berlin. — Hubergut A., Rechtsanwalt, Berlin. — Frohmann F., Frl. m. Frau, Frankfurt.

Rassauer Hof, Kaiser Friedrichsplatz 3.

Erlart W. m. Fam. u. Bed., New-York. — Schützler B., Dr. m. Frau, Köln. — Wilken, Preußen. — Schötenjat, Frl., Berlin.

Nonnenhof, Kirchgasse 39—41.

Groener, Frl., Bezogen. — Fleck, Frl., M.-Gladbach. — Goldschmitt, Dr. med., Frankfurt. — Stader, Frl., Reuß. — Bender, Frl., Plauen. — Kern, Frl., Karlsruhe. — Bachrach, Frl., Berlin. — Breitenstein, Frl., Emmerich. — Schiffer, Fabrikant, Leipzig. — Schneider, Fabrikant, Stralsburg. — Thomas, Fabrikant, Berlin. — Kurländer, Frl., Hamburg.

Petersburg, Museumstraße 3.

von Tettenborn, Hauptmann m. Frau, Dresden.

Pfälzer Hof, Grabenstraße 5.

Dittmas, Düsseldorf. — Oswald, Frl., Pirmasens. — Schmit m. Frau, Mainz. — Müller m. Frau, Karlsruhe. — Lude, Inspektor m. Frau, Frankfurt. — Puhmann, Frl. m. Frau, Hannover. — Schröder, Frl. m. Frau, Frankfurt. — Stauß, Frl., Dauborn. — Müller, Frl. m. Frau, Frankfurt.

Promenade-Hotel, Wilhelmstraße 24.

Heymannson, Frl., Berlin. — Eberschweiler, Ingen., Mettlach. — Tulmer, Frl., Frankfurt.

Quistana, Parkstraße 4 5 u. 7.

von Sawrnowsky, Gutbes., Zittau. — Lyell, Frl., Dundee. — Lyell, Frl., Dundee. — Frei m. Frau, Wien. — Moll, Frl., Mannheim. — Freudenberg m. Fam. u. Bed., Colombo. — Schaaffhausen, 2 Frl., Bonn. — Nebel, Frl. m. Frl. u. Kindern, Haag. — Nynssen, Frl., Haag. — von Scheele, Geh. Reg.-Rath, Kempen.

Reichspost, Nicolastraße 16.

Staudte, Frl., Leipzig. — Heinrich, Frl. m. Frau, Frankfurt.

Rhein-Hotel, Rheinstraße 16.

von Polenz m. Frau, Cunenwalde. — Weismüller, Trier. — Breed, Dr. med., Pittsburg. — Mitchell, Sydney.

Ritters Hotel & Pension, Taunusstraße 45.

Groß, Frl., Ems.

Römerbad, Kochbrunnenplatz 2.

Schölze, Frau Rent., Dresden.

Rose, Kranzplatz 7, 8 u. 9

Richard, Luxemburg. — Cremer, Bergassessor, Gelsenkirchen. — Laarmann, Frl. m. Fam. u. Bed., Amsterdam. — Bönninger, Frl., Duisburg. — Norman Moll, Baignton. — Eastwood, Surrey. — Eastwood, Frl. m. Tochter u. Bed., Surrey.

Verdingung.

Für den Neubau Höhere Mädchenschule hiersebst sollen nachstehende Arbeiten und Lieferungen im Wege der öffentlichen Ausschreibung verdingungen werden.

N. 30 1. Schränke und Kartengestelle.

" " 30 2. Tische,

" " 29 3. eiserne Schirmständer und Garderobehaken.

Verdingungsunterlagen können Vormittags von 9 bis 12 Uhr im Rathhause Zimmer Nr. 41 eingesehen und gegen Zahlung oder bestellgeldfreie Baarsendung von

a) 50 Pf. einschließlich) der Bedingungen von unseren
b) 25 " ausschließlich) technischen Sekretär Andress bezogen werden.

Verschlossene und mit der Aufschrift „N. 30 bezw. 29 1. u. 2.“ versehene Angebote sind spätestens bis Montag, den 26. November 1900, Vormittags 11 Uhr hierher einzureichen.

Die Eröffnung der Angebote erfolgt — unter Einhaltung der obigen Los- und Reihenfolge — in Gegenwart der etwa erscheinenden Anbieter.

Zuschlagsfrist: 4 Wochen.

Wiesbaden, den 20. November 1900.

4587

Stadtbauamt, Abteilung für Hochbau.

Der Stadtbaumeister:

G. nymmer.

Die Herstellung eines

Wassersammelbehälters

aus Stampfbeton mit ca. 4000 cbm Nuzinhalt auf dem Hierberg soll einschließlich der erforderlichen Erdarbeiten vergeben werden.

Verschlossene und mit entsprechender Aufschrift versehene Angebote sind bis spätestens Samstag, den 15. Dezbr., Mittags 12 Uhr bei der unterzeichneten Verwaltung, Marktstraße 16, einzureichen, woselbst auch die der Vergabung zu Grunde liegenden Pläne und Bedingungen eingesehen und die Angebotsformulare in Empfang genommen werden können.

Wiesbaden, den 20. November 1900.

Der Direktor

der städt. Wasser-, Gas- u. Elektrizitätswerke.

8586

Muchall.



Mittwoch, den 21. November. Abends 8 Uhr:

Abonnements-Konzert

(Geistliches Konzert)

des

städtischen Kur-Orchesters

unter Leitung seines Kapellmeisters, des Kgl. Musikdirektors Herrn Louis Lüstner

1. Geistliche Ouverture Jul. Stern.
2. „Te deum laudamus“, Andante solenne Sgambati.
3. Chor der Kreuzritter aus dem Oratorium „Die heilige Elisabeth“ Liszt.
4. Kirchliche Fest-Ouverture über den Choral „Ein feste Burg ist unser Gott“ O. Nicolai.
5. Praeludium, Choral und Fuge J. S. Bach-Abert
6. „Hallelujah“ aus dem Oratorium „Der Messias“ Händel.

Donnerstag, den 22. November 1900.

Abonnements - Konzerte

des

städtischen Kur-Orchesters

unter Leitung seines Kapellmeisters, des Königl. Musikdirektors Herrn Louis Lüstner.

Nachm. 4 Uhr.

1. Festmarsch in D-dur Gounod.
2. Nordische Sennfahrt, Lustspiel-Ouverture Gade.
3. Introduction und Walzer aus „Ein Karnevalsfest“ E. Hartmann
4. II. Finale aus „Fidelio“ Beethoven.
5. Vorspiel zu „Loreley“ M. Bruch.
6. Aubade aux mariés P. Lacomb.
7. Intermezzo aus „Cavalleria rusticana“ Mascagni.
8. Fantasie aus „Das Glöckchen des Eremiten“ Maillard.

Abends 8 Uhr:

Unter Leitung des Konzertmeisters Herrn Hermann Irmor.

1. Ouverture zu „Maurer und Schlosser“ Auber.
2. Farandole aus „Des Gouverneur von Tours“ Reinecke.
3. Elegie Moniuszko.
4. Petite Valse Komzak.
5. Ouverture zu „Der Haidenschaft“ von Holstein.
6. a) Frühlingslied, b) Spinnerlied Mendelssohn.
7. Fantasie aus „Die Hochzeit des Figaro“ Mozart.
8. „Hoch Oesterreich“, Marsch Joh. Strauss.

Verdingung.
Die Ausführung der **Ausreicherarbeiten** für den Neubau „Marktkeller“ zwischen dem Rathhause und der Delaspeestraße hierselbst soll im Wege der öffentlichen Ausschreibung verdingt werden.

Verdingungsunterlagen können Vormittags von 9 bis 12 Uhr im Rathhause Zimmer No. 41 eingesehen und gegen Zahlung oder bestellgeldfreie Baarsendung von

- a) 0.50 Mk. einschließlich) der Bedingungen
b) 0.25 „ ausschließlich)

von unserem technischen Sekretär **Andress** bezogen werden. Verschlossene und mit der Aufschrift „**S. A. 25**“ versehene Angebote sind spätestens bis

Montag, den 26. November 1900,
Vormittags 10 Uhr,

hierher einzureichen.

Die Eröffnung der Angebote erfolgt in Gegenwart der etwa erscheinenden Anbieter.

Zuschlagsfrist: 4 Wochen.

Wiesbaden, den 15. November 1900.

4385

Stadtbanamt, Abtheilung für Hochbau.
Der Stadtbanmeister:
Genzmer.

Restaurant-Verpachtung.

Vom 1. April 1901 ab soll das **Restaurant** auf der **Burgvine Sonnenberg** nebst vollständiger Wohnung für den Pächter auf 3 Jahre neu verpachtet werden.

Schriftliche Angebote sind bis zum 15. Dezember d. J. an die Kurverwaltung einzureichen. Dasselbst sind auch die Bedingungen einzusehen.

Wiesbaden, den 20. November 1900.

Städtische Kurverwaltung:
von **Gbmeyer**, Kurdirektor.

Stadt. Volksskindergarten.

(Thuners-Stiftung.)

Für den Volksskindergarten sollen Hospitantinnen angenommen werden, welche eine auf alle Theile des Dienstes sich erstreckende Ausbildung erhalten, so daß sie in die Lage kommen, sich später als Kindergärtnerinnen in Familien ihren Unterhalt zu verschaffen.

Vergütung wird nicht gewährt.

Anmeldungen werden im Rathhause, Zimmer No. 12, **Vormittags zwischen 9 und 12 Uhr**, entgegen-
genommen.

4396

Wiesbaden, den 27. Oktober 1900.

Der Magistrat: In Vertr.: **Mangold.**

Nichtamtlicher Theil.

Bekanntmachung.

Gefunden: 1 Mustertasche, 2 Damenuhren, eine Korallenkette, 1 Brosche, 1 Medaille, 1 Damengürtel, ein Hundehalsband, 1 Spazierstock, 2 Damenschirme, 1 Denkmünze, Damenwäsche.

Zugelaufen: 4 Hunde.

Wiesbaden, 17. November 1900.

Der Polizei-Präsident:
A. Fing v. Ratibor.

Bekanntmachung.

Es wird hiermit zur öffentlichen Kenntniß gebracht, daß hier an den letzten vier Wochen vor Weibachten in allen Zweigen des Handelsgewerbes eine Verlängerung der Beschäftigungszeit und zwar, an den ersten beiden Sonntagen von 3 Uhr bis 7 Uhr und an den letzten beiden Sonntagen von 3 bis 8 Uhr Nachmittags zugelassen worden ist.

Die betr. Sonntage fallen in diesem Jahre auf den 2., 9., 16. und 23. Dezember.

Wiesbaden, den 8. November 1900.

Der Polizei-Präsident:
A. Fing v. Ratibor.

Staats- und Gemeinde-Abgaben.
An die alsbaldige Einzahlung der 3. Rate wird hiermit nochmals erinnert.

Wiesbaden, den 14. November 1900.

3463

Städtische Steuerkasse.

Bekanntmachung.

Freitag, den 30. November l. J., Nachmittags 4 Uhr, wird das den Eheleuten **Kammermüller Arno Stamm** und **Marie** geborene **Ott** zu Wiesbaden gehörige zweistöckige Wohnhaus mit Frontspitze und Treppenvorbau, sowie Hofraum, belegen an der Stifftstraße zwischen **Arno Stamm** und **Joseph Moumalle**, zu 67,000 Mark taxirt, im Gerichtsgebäude Zimmer 98 zum zweitenmale zwangsweise öffentlich versteigert werden.

3459

Wiesbaden, den 13. Oktober 1900.

Königliches Amtsgericht 12.

Bekanntmachung.

Die theilhaftigen Eigenthümer werden hiermit aufgefordert, die auf ihren Grundbesitz in der hiesigen Gemarkung entfallenden Jagdpachtgeld-Antheile bis **spätestens zum 1. Dezember 1900** bei hiesiger Gemeindekasse gegen persönliche Quittung in Empfang zu nehmen.

Die genaue Einhaltung dieses Abhebetermines liegt zur Vermeidung von Weiterungen im guten Interesse der Empfangsberechtigten.

Sonnenberg, den 7. Oktober 1900.

Der Gemeindevorstand.

449

Bürgermeister **Schmidt**.

Residenz-Theater.

Direction: Dr. phil. **H. Rauch**.

Mittwoch, den 21. November 1900.

Bleibt das Theater des **Sustabs** halber geschlossen.

Donnerstag, den 22. November 1900.

78. Abonnements-Vorstellung. Abonnements-Billets gültig.

Zum 5. Male:

Novität. Der schöne Arno. Novität.

Puustpiel in 3 Akten von **Carl Laufs** und **Paul Hirschberger**.

In Scene gesetzt von Dr. phil. **H. Rauch**.

Leopold Henneberg , Rentner	Gustav Schulze .
Clara , seine Frau	Sofie Schenk .
Gertrud , beider Tochter	Käthe Erholz .
Pfeiffer , Fouragehändler aus Berlin	Otto Kienischer .
Eva , dessen Tochter	Else Lüdman .
Curt Winterfeld , Lieutenant	Max Engelsdorff .
Hans Böhlke , Gutsbesitzer	Albert Rosenow .
Arno Böttner , Inh. der Firma Böttner u. Sohn	Gustav Rudolph .
Hermann Zimmermann , Bureauvorsteher	Alwin Unger .
Dorothea , dessen Frau	Clara Krause .
Ernst Sonnenwald , Kaufmann	Hermann Kunz .
Stenzel) bei Henneberg	Hans Manuff .
Grete)	Minna Agte .
Friedenreich , Friseur	Carl Edhoff .
Herr Steinfeld	Georg Albr.
Frau Steinfeld	Gerdy Walden .
Herr Grünwald	Richard Kranz .
Frau Grünwald	Helene Kopmann .
Fräulein Trostmann	Nana Bianchi .
Fräulein Richter	Elly Osburg .
Fräulein Berthold	Else von Barona .

Gäste, Herren, Damen.

Ort der Handlung: Eine Provinzialstadt.

Nach dem 1. u. 2. Akte finden längere Pausen statt.

Der Beginn der Vorstellung, sowie der jedesmaligen Akte erfolgt nach dem 3. Glockenzeichen.

Anfang 7 Uhr — Ende nach 9 1/4 Uhr.

Freitag, den 23. November 1900.

79. Abonnements-Vorstellung. Abonnements-Billets gültig.

Zum 57. Male:

S o f g u n s t.

Puustpiel in 4 Akten von **Thilo von Trotha**.

Samstag, den 24. November 1900.

80. Abonnements-Vorstellung. Abonnements-Billets gültig.

gegen Nachzahlung.

Erst-Aufführung.

Novität! Johannisfeuer. Novität!

Schauspiel in 4 Akten von **Hermann Sudermann**.

In Scene gesetzt von Dr. **H. Rauch**.